

Tra metafora e identità: il gusto del vino nel cinema italiano

di Livio Lepratto

livio.lepratto@gmail.com

This paper aims to investigate the ways in which the wine was represented in the Italian cinema, through some exemplary movies chosen from particularly representative genres: such as neorealism, the Italian comedy and author's cinema. Our analysis will show that the wine tasting, in the Italian cinema, has managed very well symbolize, from time to time: conviviality, individual memory, differences of class, sex, death, and finally, the sacred and the religious.

Come ha messo in evidenza Roberto Campari¹, il personaggio tipico dei film di finzione presenta molteplici caratteristiche comuni con l'“Homo Fictus” teorizzato da Edward Morgan Forster² a proposito del romanzo. Il personaggio dei film, similmente all'“Homo Fictus” forsteriano, è infatti un soggetto «di cui si rappresenta più spesso la morte che la nascita, che raramente si vede mangiare e mai dormire»³. Tali personaggi ci vengono semmai raffigurati – nel cinema come in letteratura – costantemente alle prese con i propri rapporti umani, e immersi nelle proprie relazioni con gli altri.

Stando a tale osservazione, l'elemento del cibo, e quindi anche del vino, si vedrebbe perciò negato il “diritto di cittadinanza” all'interno di qualsivoglia narrazione. Tale assioma però, come vedremo, viene poi smentito clamorosamente dai fatti. Come d'altronde lo stesso Campari puntualizza⁴, infatti, la regola teorizzata da Forster decade nel momento in cui il momento del mangiare e del bere assuma un significato allegorico e simbolico, e quindi funzionale alla costruzione di significato del romanzo o del film in questione. Ebbene: proprio l'elemento del vino, più forse che qualsiasi altro cibo o

¹ Cfr. R. Campari, *Cinema. Generi tecniche autori*, Mondadori, Milano 2002, p. 141.

² Cfr. E.M. Forster, *Aspetti del romanzo* (1927), tr. it. di C. Pavolini, Il Saggiatore, Milano 1968.

³ R. Campari, *Cinema. Generi tecniche autori*, cit., p. 141.

⁴ Cfr. *Ibidem*.

bevanda, ha saputo di volta in volta fungere da elemento ad alta e strategica caratterizzazione, agendo quindi quale imprescindibile “vettore di significato” all’interno della narrazione filmica.

Ma prima di addentrarci ad analizzare le forme e le metodologie di rappresentazione cinematografica del vino e dell’esperienza gustativa ad esso collegata, percorriamo ora alcuni interessanti itinerari teorici e filosofici riguardanti appunto il gusto. Come si vedrà, alcune teorizzazioni sull’esperienza sensoriale gustativa (inerenti in particolare alla degustazione del vino) presenteranno interessanti punti di tangenza e di comunanza con determinate teorie sulla fruizione spettatoriale cinematografica, dando vita a un’inedita e dialettica triangolazione gusto-vino-cinema, di fondamentale rilievo ai fini dell’analisi da noi condotta.

Il gusto produce sensazioni di tre specie diverse, ossia la sensazione *diretta*, la sensazione *completa* e la sensazione *riflessa*. La sensazione *diretta* è la prima impressione che nasce dal lavoro immediato degli organi della bocca, mentre il corpo da apprezzare è ancora sulla parte anteriore della lingua. La sensazione *completa* è quella che si compone di questa prima impressione e di quella che nasce quando il cibo abbandona la prima posizione, passa nel retro-bocca e colpisce tutto l’organo col sapore e col profumo. La sensazione *riflessa* finalmente è il giudizio dell’anima sulle impressioni che l’organo ha trasmesse.⁵

La suddetta scomposizione del fenomeno gustativo è stata teorizzata da Jean Anthelme Brillat-Savarin, nel suo celebre saggio *Fisiologia del gusto*, pubblicato nel 1825. In tale classico della letteratura sul gusto, Brillat-Savarin descrive con precisione diverse fasi temporali del processo di degustazione, che egli battezza appunto: sensazione diretta, sensazione completa e sensazione riflessa. Nel passo appena citato, egli rimarca la differenza tra l’atto del mangiare e l’atto gustativo: quest’ultimo si avrebbe infatti solo in presenza di una componente temporale che ne scandisca il passaggio dall’attività fisica della bocca alla «sensazione vera e propria dell’anima»⁶.

La scansione progressiva di diverse e graduali tappe temporali gustative individuate da Brillat-Savarin – che Roland Barthes definisce

⁵ J.A. Brillat-Savarin, *Fisiologia del gusto* (1825), tr. it. di D. Provenzal, Rizzoli, Milano 1985, p. 60.

⁶ *Ibidem*.

«échelonnement»⁷ – godranno di una considerevole fortuna critica e commerciale, raggiungendo perfino il nuovo millennio, come testimoniato da alcuni testi di un autore quale Giorgio Grignaffini, in cui si descrivono le varie fasi di degustazione del vino:

La descrizione dell'aspetto visivo del vino è, secondo tradizione, la prima ad essere svolta, seguita da quella della dimensione olfattiva, per concludersi con quella del gusto vero e proprio e, infine, del retrogusto. Questo ordine assume una dimensione rituale, in quanto non è mai messo in discussione e rispecchia una gerarchia degli ordini sensoriali che sono disposti in strati di profondità a seconda della distanza che separa il soggetto dall'oggetto sottoposto a indagine sensoriale. In questo tipo di gerarchizzazione si può forse vedere il riflesso di un processo di progressiva congiunzione del soggetto con l'oggetto.⁸

La degustazione del vino, secondo Grignaffini, si svolge quindi seguendo una precisa concatenazione di gesti che prende in considerazione le caratteristiche della bevanda, da quelle cromatiche a quelle gustative, relazionandosi ai sensi del degustatore: dapprima la vista, poi l'olfatto e infine, finalmente, il gusto.

Alcuni elementi della successione sensoriale scandita e gerarchizzata di Brillat-Savarin sembrano riaffiorare pure nel pensiero espresso dal semiologo Christian Metz, il quale – nella sua opera capitale *Le signifiant imaginaire. Psychanalyse et cinéma* – considera il cinema come mezzo che rispetta e riproduce una gerarchia estetica ben precisa. Tale scala gerarchica vede i “sensi a distanza” della vista e dell'udito in un gradino più alto rispetto a quelli di prossimità come tatto, odorato e, appunto, gusto: «Non è un caso che le principali arti socialmente riuscite si fondino sui sensi a distanza e che quelle che si basano sui sensi a contatto siano spesso considerate come “minori” (=arte culinaria, arte dei profumi ecc.)»⁹.

È quanto, in parte, ribadiranno un decennio dopo le ricerche fenomenologiche condotte da Mikel Dufrenne, che nel suo *L'œil et l'oreille* riassume talune linee guida significative: «i sensi coabitano nel corpo, comunicano tra loro, cooperano all'esplorazione del mondo, possono allacciare

⁷ Cfr. R. Barthes, *Il brusio della lingua* (1984), tr. it. di B. Bellotto, Einaudi, Torino 1988, p. 265.

⁸ G. Grignaffini, “Estesia e discorsi sociali: per una sociosemiotica della degustazione del vino” (1997), in E. Landowski, J. L. Fiorin (a cura di), *Gusti e disgusti. Sociosemiotica del quotidiano*, Testo & Immagine, Torino 2000, pp. 218-219.

⁹ C. Metz, *Cinema e psicanalisi. Il significante immaginario* (1977), tr. it. di D. Orati, Marsilio, Venezia 1980, p. 63.

tra loro sorprendenti relazioni. In ogni caso, la loro differenza non può essere cancellata e bisognerà misurarla esaminandone le rispettive funzioni»¹⁰.

La linea teorica che va da Brillat-Savarin a Grignaffini – sfociando in qualche modo anche nelle teorie cinematografiche di Metz e fenomenologiche di Dufrenne – trova però poi un punto di rottura in Gilles Deleuze. Se i teorici citati sopra, pur con le dovute distinzioni, si trovano piuttosto concordi nel riconoscere una sorta di gerarchia sensoriale e di scala temporale gustativa, in cui i sensi si trovano ben distinti tra loro, sia per momento di intervento sia per funzione, Deleuze è uno dei primissimi a sottrarsi deliberatamente da qualsivoglia cliché percettivo.

Particolarmente significativo risulta, in tal senso, il suo concetto di “aptico”, attraverso cui egli teorizza la sovrapposizione tra due sfere sensoriali diverse di fronte ad un’opera pittorica: ovvero la dimensione visiva del canale recettore e la dimensione tattile, propria del modo sensoriale con cui viene percepita. Ascoltiamo direttamente da lui la sua precisa definizione di “aptico”: «Parleremo infine di *aptico* ogni volta che non ci sia più subordinazione stretta in un senso o nell’altro, né subordinazione allentata o connessione virtuale, ma quando la vista stessa scoprirà in sé una funzione tattile che gli è adeguata e che appartiene a essa sola, distinta dalla sua funzione ottica. Diremo allora che il pittore dipinge con i suoi occhi, solo però in quanto egli tocca con i suoi occhi»¹¹.

In un suo testo capitale di poco successivo, ovvero *L’image-temps*, Deleuze applica poi tale nozione anche all’ambito cinematografico, osservando come il cinema favorisca appunto una percezione aptica: in cui i sensi, cioè, non sono più atrofizzati in una gerarchia rigida, ma resi nella totalità indistinta del loro potenziale, «al punto che non si può più dire “io vedo, io odo”, ma io SENTO, “sensazione totalmente fisiologica”»¹².

Più di vent’anni dopo, Francesco Galofaro illustrerà una teoria analoga a quella deleuziana, ma trasposta nel meccanismo sinestetico insito nel gesto –

¹⁰ M. Dufrenne, *L’occhio e l’orecchio* (1987), tr. it. di C. Fontana, Il Castoro, Milano 2004, p. 46.

¹¹ G. Deleuze, *Francis Bacon. Logica della sensazione* (1981), tr. it. di S. Verdicchio, Quodlibet, Macerata 1995, pp. 227-228.

¹² G. Deleuze, *L’immagine-tempo* (1985), tr. it. di L. Rampello, Ubulibri, Milano 1993², p. 177.

solo apparentemente semplice – del bere vino. Avvicinare il bicchiere alla bocca per poi bere e assaporare il vino risulta infatti un processo complesso in cui si sprigionano tutti gli elementi di una sintassi narrativa che coinvolge il tatto (la consistenza materiale del bicchiere), la vista (la trasparenza del cristallo e i cromatismi del vino, come pure le gocce e gli archetti lasciati dalla bevanda sulle pareti del calice), l'olfatto (i profumi e gli odori emanati dal vino) e infine il sapore che si sprigiona a contatto con la bocca, venendo a completare e suggellare l'intera esperienza gustativa¹³.

Il concetto di degustazione di Galofaro, a sua volta, presenta più di un punto in comune con la teoria dell'”immersione” cinematografica sostenuta da Gianni Canova. Trovandosi ad analizzare il cinema postmoderno, Canova definisce quest'ultimo «una suite di stimoli che sollevano pure sensazioni da godere fisicamente, senza troppo rifletterci su»¹⁴. Si tratta di un'inedita tipologia di fruizione cinematografica, la quale:

Rovescia la tradizionale gerarchia fra suono e immagine e produce un vero e proprio effetto bagno: dà allo spettatore la sensazione di essere immerso in un magma in cui i suoni toccano direttamente, come l'acqua del bagno e perfino in modo più intrusivo, il suo intero corpo. Non c'è più distanza tra il film e lo spettatore: dalla comunicazione (che implica l'esistenza di due poli separati) si passa alla fusione. Al “bagno” di sensazioni. Vedere significa immergersi.¹⁵

Particolarmente interessanti risultano poi le teorie espresse dalla studiosa canadese Laura Marks¹⁶ sul coinvolgimento di tutti i cinque sensi nell'esperienza cinematografica. La coraggiosa sfida della Marks è appunto quella di analizzare come i film possano rappresentare esperienze sensoriali non riconducibili soltanto al visivo e al sonoro. Con un approccio multidisciplinare che abbraccia storia dell'arte, antropologia, fenomenologia e scienze cognitive, la studiosa canadese giunge così a sostenere come tutti i sensi lavorino congiuntamente nell'esperienza totale del cinema.

¹³ Cfr. F. Galofaro, “Degustare il vino: il bicchiere come macchina sinestetica”, in G. Manetti, P. Bertetti, A. Prato (a cura di), *Semiofood: comunicazione e cultura del cibo*, Centro Scientifico Editore, Torino 2006, pp. 162-166.

¹⁴ G. Canova, *L'alieno e il pipistrello*, Bompiani, Milano 2000, p. 33.

¹⁵ *Ibidem*.

¹⁶ Cfr. L.U. Marks, *The Skin of the Film: Intercultural Cinema, Embodiment, and the Senses*, Duke University Press, Durham and London 2000; L.U. Marks, *Touch: Sensuous Theory and Multisensory Media*, University of Minnesota Press, Minneapolis and London 2002.

Tuttavia, nel 2005 Suzanne Liandrat-Guigues osserva con rammarico come il mezzo cinematografico continui tuttora ad essere recepito, dai più, come pura visione¹⁷.

A dispetto delle “lamentazioni” della Liandrat-Guigues, va detto però come la rappresentazione cinematografica dei sensi “altri” rispetto ai dominanti “vista” e “udito” abbia catturato l’attenzione di diversi teorici, soprattutto a partire dalla prima decade del terzo millennio. François Albera si è interrogato, ad esempio, sulla capacità delle opere cinematografiche di evocare i cinque sensi, sollevando la questione neuropsicologica della stimolazione degli altri sensi a partire dalla vista¹⁸.

Dal canto loro, Piero Ricci e Simona Ceccarelli evidenziano i numerosi problemi incontrati dai cineasti nel loro intento di trasmettere attraverso la pellicola il senso gustativo: «uno dei problemi che si pongono i cineasti riguarda proprio la difficoltà a tradurre le innumerevoli stimolazioni sensoriali per rapportarle interamente alla vista»¹⁹.

A conferma di ciò, risuonano alcune dichiarazioni rilasciate dal regista Jonathan Nossiter in un’intervista riguardante la recente uscita del suo documentario *Mondovino* (2004), e focalizzate proprio sull’aporia relazionale esistente tra esperienza gustativa ed esperienza cinematografica: «Non potrei concepire nulla di più noioso che fare un film su persone che stanno assaggiando dei vini, di cui il pubblico ovviamente non può condividere il gusto: sarebbe peggio del peggior porno, significherebbe privare lo spettatore del suo piacere. Ho dunque evitato l’idea di fare un film sul vino»²⁰.

Analizziamo ora come l’arte cinematografica si sia cimentata nella rappresentazione della sfera sensoriale gustativa, affidando al cibo e al vino un ruolo di assoluta preminenza nella costruzione del significato filmico.

¹⁷ Cfr. S. Liandrat-Guigues (éd. par), “Du sensible au cinéma”, *Revue Murmure*, ottobre 2005, p. 8.

¹⁸ Cfr. F. Albera, “Extensions et variations des 5 sens au cinéma (Hitchcock, Apollinaire, Saint-Pol Roux)”, in A. Auteliano, M. Innocenti, V. Re (a cura di), *I cinque sensi del cinema / The Five Senses of Cinema*, Forum, Udine 2004, pp. 23-34.

¹⁹ P. Ricci, S. Ceccarelli, *Frammenti di un discorso culinario*, Guerini, Milano 2000, p. 106.

²⁰ J.M. Durand, J. Lindgard, “Coups de Canons (intervista a Nossiter)”, *Les Inrockuptibles*, 466, 2004.

Il cibo ha compiuto il suo ingresso da protagonista nel mondo del cinema già sin dalla nascita di quest'ultimo: uno dei primi cortometraggi dei fratelli Lumière, *Le repas de bébé* (1895), lo sta appunto a testimoniare²¹. Il cibo non si è limitato però a comparire nel cosiddetto filone "realista" inaugurato da Lumière, ma ha presto invaso anche l'opposto filone "fantastico" il cui maestro indiscusso è stato Georges Méliès. Di quest'ultimo autore, basti citare *Sorcellerie culinaire* (1904), pellicola che mette in scena una piccola storia fantastica di stregonerie in cucina, con un cuoco che, nel finale, finisce addirittura in pentola.

Ebbene: non solo il cibo propriamente inteso ha da subito varcato in maniera disinvolta le soglie dello schermo cinematografico, ma anche il suo corrispettivo "liquido", rappresentato in particolar modo dal vino. Quest'ultimo, secondo Roland Barthes, si presenta come «sostanza di conversione»²², capace quindi di influenzare le competenze di chi ne fa uso, di trasformarne l'umore e gli stati passionali. Va da sé che anche in un film, come nelle occasioni quotidiane, il vino può alterare – in senso positivo o negativo – le "competenze" dei personaggi, diventando – come osserva Massimiliano Coviello –

uno strumento che permette al meccanismo narrativo di evolversi, producendo delle svolte inattese, dotando i personaggi che ne fanno uso di capacità inedite, dando sfogo a pensieri e affetti nascosti fino al momento del brindisi. Il vino non è soltanto un elemento scenografico: la bottiglia di vino che decora i diversi cerimoniali sociali è anche un "attore" narrativo, un "aiutante", capace di modificare le competenze di chi ne fa uso, di far progredire lo sviluppo della trama, addirittura di ribaltare le situazioni narrative [...].²³

Sovente i cibi e le bevande visualizzati sullo schermo cinematografico non appaiono come semplici soggetti neutri, ma semmai «eccedono il razionale, il funzionale e il biologico per invadere il simbolico. E quale linguaggio migliore di quello cinematografico può mettere in scena il simbolismo che caratterizza il culinario?»²⁴.

²¹ Cfr. C. Bragaglia, *Sequenze di gola. Cinema e cibo*, Cadmo, Fiesole 2002, p. 12.

²² R. Barthes, *Miti d'oggi* (1957), tr. it. di L. Lonzi, Einaudi, Torino 2011², p. 67.

²³ M. Coviello, "Il cinema italiano racconta il vino. Le vigne e le tavole, la produzione e il consumo consapevole", *I fogli di Bacco* (Foglio N. 6), Enoteca Italiana, Siena 2012, p. 24.

²⁴ P. Ricci, S. Ceccarelli, *Frammenti di un discorso culinario*, cit., p. 105.

Il presente discorso vale in particolar modo per il vino. A tal proposito, Antonio Attorre sostiene che «il vino al cinema è (può essere) socializzante, seduttivo, comico, concreto, simbolico (simbologie comunitarie, religiose, con notatrici di status sociale), casuale, eccessivo [...], identitario, narrativo, metaforico»²⁵.

Omar Calabrese, dal canto suo, ci fa notare «come il vino sia di volta in volta interprete di valori fondamentali per le nostre società. Ad esempio, del sentimento del piacere, oppure quello della devianza e dell'eccesso, o ancora della passione amorosa o della gioia che accompagna i momenti di incontro tra gli amici»²⁶.

Proprio per tale ricco ventaglio di possibilità espressive e allegoriche,

il vino può entrare a pieno diritto nella lista degli oggetti simbolici della nostra cultura occidentale, e che il cinema ha saputo pienamente diffonderne i significati e l'efficacia. Proprio il cinema che da più di un secolo è uno degli strumenti principali attraverso il quale si costruiscono rappresentazioni e, inevitabilmente, riflessioni sui desideri e le frustrazioni, sui traguardi e i fallimenti di una società in un dato momento storico.²⁷

Le apparizioni cinematografiche del vino riflettono quindi la fortuna e il rilievo che, nel tempo, esso ha rivestito nell'immaginario collettivo. E così, nel corso del Novecento, si è assistito a un profondo mutamento nel trattamento cinematografico dell'elemento "vino": mutamento registrabile soprattutto nel passaggio dalla prima alla seconda metà del secolo. Nella prima metà del secolo il vino si trovava infatti confinato al ruolo di semplice comparsa, legato quindi a sequenze cinematografiche comiche, colorite o, tutt'al più, folcloristiche, tra «gag, brindisi, vignaioli operosi, bevitori taciturni, allegri ubriacconi»²⁸. È questo il caso dei già citati primissimi film dei fratelli Lumière, di cui si ricordi ancora una sequenza raffigurante un gruppo di anziani a tavola, in cui il vino ispira massime amene e sagaci. Nel corso della prima metà del Novecento il vino continuerà a mantenere tale funzione

²⁵ A. Attorre, *Château Lumière. Brindisi ed ebbrezze al cinema*, Slow Food Editore, Bra 2007, p. 11.

²⁶ O. Calabrese, "Introduzione", in M. Coviello, *Il cinema italiano racconta il vino. Le vigne e le tavole, la produzione e il consumo consapevole*, cit., p. 12.

²⁷ *Ibidem*.

²⁸ A. Attorre, *Château Lumière. Brindisi ed ebbrezze al cinema*, cit., p. 15.

piuttosto superficiale, e quasi di alleggerimento narrativo, suscitando pochi e immediati rimandi metaforici.

Tale stato di cose cambia considerevolmente nella seconda metà del secolo, quando il vino abbandona le sue vesti di semplice comparsa per diventare un elemento narrativo fortemente caratterizzante. Ciò si spiega anche con una generale trasformazione – sia sul piano tecnologico e imprenditoriale, sia su quello simbolico e socio-culturale – dell'elemento vino avvenuta all'interno della società negli anni Sessanta, come ci illustra sapientemente Tim Unwin, nella sua *Storia del vino*:

Comunque l'aumento registrato nel consumo dei vini durante gli anni Sessanta in Paesi come Inghilterra e Stati Uniti d'America è da ascrivere in gran parte a un generale mutamento dei costumi e all'imborghesimento diffuso della società. La crescita delle entrate medie fornì il contesto giusto nel quale la pubblicità rivolta alle masse poteva diffondere con successo le aspirazioni sempre più borghesi del pubblico e il consumo del vino andò aumentando di conseguenza in quanto uno dei simboli di quell'ideologia. [...] il vino [...] era sempre più proposto all'attenzione del vasto pubblico perché compariva nei film e nelle commedie televisive che, durante gli anni Sessanta, avevano aumentato notevolmente la loro penetrazione fra un pubblico sempre più numeroso. Di fatto da allora in poi quasi tutta la pubblicità del vino ha cercato di mantenere quell'immagine, che fa del vino un simbolo di benessere materiale e di soddisfazione.²⁹

Una caratterizzazione totalmente a sé stante e degna di un capitolo a parte è quella operata nei confronti del vino dalla cinematografia italiana. Dai classici del neorealismo alla commedia all'italiana, dal cinema d'autore a quello contemporaneo: in ciascuna di tali gloriose tappe del cinema italiano, come sostiene Coviello, il vino ha saputo essere un vero e proprio «“attore”, un personaggio centrale nell'universo del racconto filmico che, con la sua presenza, ha la capacità di ridefinire le coordinate, i sistemi di valori e i modi della relazione intersoggettiva»³⁰.

Viviana Lapertosa individua in *Ossessione* (1943) di Luchino Visconti il primo film italiano che abbia rivolto l'attenzione al cibo, alla cucina o alle osterie:

²⁹ T. Unwin, *Storia del vino. Geografie, culture e miti dall'antichità ai nostri giorni* (1991), tr. it. di M. Baiocchi, Donzelli Editore, Roma 1993, pp. 357-358.

³⁰ M. Coviello, *Il cinema italiano racconta il vino. Le vigne e le tavole, la produzione e il consumo consapevole*, cit., pp. 19-20.

La cinematografia nazionale fino a questo momento aveva ignorato l'esistenza del cibo. Molto rare le ambientazioni in cucine e luoghi adibiti alla consumazione dei pasti; difficile vedere qualcuno che mangia; a volte compare qualche tavola borghese, o sala di ristorante di lusso, ma le pietanze non vengono mai toccate. Del resto il cinema del periodo fascista non si occupa di gente comune e pare che la gente non comune non abbia necessità di nutrirsi.³¹

La trattoria nella quale fa il suo ingresso Massimo Girotti all'inizio del film, lo scambio di battute con Clara Calamai che sta cucinando, la metaforicità dei riferimenti al cibo, la restituzione quasi "olfattiva" delle pietanze in cottura sul fuoco: sono tutti elementi, questi, che contribuiscono a rendere il film di Visconti il precursore, unanimemente riconosciuto, del neorealismo. Ai fini del nostro discorso, risulta particolarmente significativo il momento in cui la Calamai versa dal fiasco il vino nel bicchiere dello sconosciuto avventore Girotti: scena, questa, non priva di una valenza densa di erotismo.

Risulta quindi innegabile il duplice ruolo di caposcuola ricoperto da *Ossessione*, che si ritrova ad essere, al contempo, iniziatore del neorealismo e iniziatore della rappresentazione cinematografica del cibo e del vino. Una volta vistosi indicata la strada, il cinema italiano ha saputo, da allora, restituirci molteplici e variegate interpretazioni dell'elemento culinario ed enologico.

Procediamo ora a una rassegna delle varie tipologie di occorrenze cinematografiche italiane dell'elemento "vino", nella prospettiva particolare da noi analizzata, ovvero la sfera sensoriale gustativa.

Una delle più ricorrenti simbologie individuabili nella rappresentazione cinematografica del bere e degustare vino è senza dubbio il senso di comunità, convivialità e appartenenza. Roland Barthes, nella sua teorizzazione del vino, mette in luce appunto il preminente carattere conviviale di quest'ultimo: «Il vino è socializzato perché fonda non solo una morale ma anche uno scenario [...] dallo spuntino [...] al festino, dalla conversazione d'osteria al discorso di banchetto»³².

Gli fa eco Wolfgang Schivelbusch, che nella sua *Storia dei generi voluttuari* sottolinea il valore comunitario del bere vino, e la particolarità dei luoghi a ciò deputati:

³¹ V. Lapertosa, *Dalla fame all'abbondanza*, Lindau, Torino 2002, p. 27.

³² R. Barthes, *Miti d'oggi*, cit., pp. 68-69.

Da sempre, bere alcol significa formare delle comunità. [...] Con il bicchiere del benvenuto che si offre all'ospite, costui viene simbolicamente ammesso nella comunità domestica dell'ospitante. Il bere alla salute, alla fratellanza e il bere in circolo, almeno per la durata della bevuta, sono modi per saldare l'appartenenza al gruppo. Questo significato arcaico del bere ha la sua più chiara espressione nel locale pubblico preposto al bere, nell'osteria. Qui, infatti, vigono regole e leggi diverse da quelle della vita borghese esterna.³³

Il più celebre rappresentante cinematografico di tale concezione comunitaria del cibo e del vino risulta senza dubbio *Il pranzo di Babette* (*Babettes Gästebud*, 1987) del danese Gabriel Axel: film che, seppur non italiano, merita una menzione particolare ai fini della nostra analisi. Opera inserita da Cristina Bragaglia nella categoria dei «film gourmand»³⁴, *Il pranzo di Babette* va considerato come un vero e proprio manifesto del cibo e del vino come mezzi di comunicazione, di scambio e dono disinteressato, un'apologia del piacere personale che rifiuta una dimensione egotistica per tradursi piuttosto in opportunità conviviale e comunitaria. I temi cardinali che animano il film sono «la spiritualità legata al cibo e al vino, la cucina e il piacere gastronomico come dono, gesto gratuito e condivisione»³⁵. Il banchetto che dà il titolo al film inizia e termina con la degustazione di un vino. Si inizia il banchetto con un aperitivo, lo sherry amontillado, con la macchina da presa che inquadra in primo piano il bicchiere in cui il vino viene versato. Poi vengono serviti vini pregiati: uno fra tutti, lo champagne. Infine, dopo il caffè, viene servito un altro vino pregiato. Sia nel film che nell'omonimo racconto di Karen Blixen, inoltre, viene fatto esplicito riferimento alle nozze di Cana³⁶.

Anche la cinematografia italiana ha saputo però, in diverse occasioni, offrire una pregnante lettura del vino in chiave socializzante e conviviale. Un valido punto di partenza, in tal senso, può essere costituito da un film spesso – a torto – trascurato dagli storici del cinema: *Il ferroviere* (1955) di Pietro Germi, ambientato in gran parte, appunto, all'interno di un'osteria italiana, verso la metà degli anni Cinquanta. Alla luce di ciò, il film «fornisce uno spaccato antropologico della socialità proletaria legata alla dimensione

³³ W. Schivelbusch, *Storia dei generi voluttuari* (1980), tr. it. di R. Callori, Mondadori, Milano 1999, p. 207.

³⁴ C. Bragaglia, *Sequenze di gola. Cinema e cibo*, cit., p. 85.

³⁵ A. Attorre, *Château Lumière. Brindisi ed ebbrezze al cinema*, cit., p. 28.

³⁶ Cfr. C. Bragaglia, *Sequenze di gola. Cinema e cibo*, cit., p. 89.

dell'osteria, in un'epoca segnata dal passaggio spesso traumatico da una società prevalentemente rurale alla condizione operaia urbana»³⁷.

Attorno ai tavoli di una trattoria (in questo caso, romana) si svolge gran parte della vicenda di un altro memorabile film italiano: *C'eravamo tanto amati* (1974), di Ettore Scola. Giudicato da Masolino d'Amico come manifesto di addio della commedia all'italiana³⁸, il capolavoro di Scola si dipana attraverso una successione di brindisi e di rimpatriate di un gruppo di amici durante tutto l'arco della loro vita. Gianni (Vittorio Gassman), Antonio (Nino Manfredi), Nicola (Stefano Satta Flores), spesso in compagnia di Lucia (Stefania Sandrelli), si ritrovano periodicamente, spesso per caso, alla trattoria "Dal Re della Mezza Porzione".

È proprio tra le tavole affollate e chiassose di quella trattoria che i tre amici ricordano le loro vicissitudini, e così facendo ricostruiscono le tappe fondamentali della storia e della cultura italiana: dalla Resistenza alla nascita della Repubblica, dal cinema neorealista all'intrattenimento televisivo, dalla ripresa economica al referendum sull'aborto.

Per dirla con Coviello, insomma, nel film di Scola «la trattoria romana, con i suoi brindisi e la sua caotica convivialità, è lo spazio di azione in cui i personaggi si ritrovano per recuperare le tracce del passato e rinsaldare per brevi momenti l'amicizia che li lega, sempre in bilico tra memoria individuale e collettiva, riti collettivi e drammi privati»³⁹.

Si giunge così all'ultima parte del film, quando i tre amici si ritrovano di nuovo insieme, e insieme tentano di tracciare un bilancio della propria vita: nonostante l'età, i litigi e gli anni trascorsi, la loro amicizia non si è sgualcita, e la loro reunion viene coronata con un brindisi di vino bianco.

Altro esempio di film in cui il vino assurge a insuperabile fattore conviviale è costituito da *Pranzo di Ferragosto* (2008) scritto, diretto e interpretato da Gianni Di Gregorio. Il ruolo primario svolto dal film e dalla sua degustazione lo si riscontra già in una delle sequenze iniziali, quando Gianni entra nella

³⁷ A. Attorre, *Château Lumière. Brindisi ed ebbrezze al cinema*, cit., p. 38.

³⁸ Cfr. M. D'Amico, "Commedia all'italiana" [on-line], in *Treccani.it – Enciclopedia del Cinema*. Pubblicato nel 2003, consultato in data 2 ottobre 2015. Disponibile all'indirizzo: [http://www.treccani.it/enciclopedia/commedia-all-italiana_\(Enciclopedia-del-Cinema\)/](http://www.treccani.it/enciclopedia/commedia-all-italiana_(Enciclopedia-del-Cinema)/).

³⁹ M. Coviello, *Il cinema italiano racconta il vino. Le vigne e le tavole, la produzione e il consumo consapevole*, cit., pp. 34-35.

sua vineria di fiducia e, dopo essersi fatto versare un bicchiere di Ribolla Gialla, compra due bottiglie di Chablis, che sorseggerà abbondantemente durante tutto il corso del film.

Al pranzo di Ferragosto del titolo è dedicato poi il finale del film: sedute attorno alla tavola apparecchiata per le grandi occasioni, vestite con gli abiti della festa, le anziane signore ospiti del protagonista sorridono, gioiscono e alzano i calici per brindare.

In *Pranzo di Ferragosto* il vino, oltre a favorire la convivialità, si fa quindi portatore di una valenza che rimanda molto da vicino all'esortazione al godimento della vita presente nella *Canzona di Bacco* di Lorenzo il Magnifico, seppur attraverso una rivisitazione di quest'ultima in chiave senile.

La degustazione di vino è stata però letta dal cinema italiano anche in chiave di esperienza sensoriale personale e intima, spesso evocatrice di memorie e ricordi individuali. Uno dei casi più rappresentativi, in tal senso, è costituito da *Allonsanfan* (1974) dei fratelli Taviani, in cui il vino assume una funzione epifanica e memoriale. Il film, ambientato durante la Restaurazione successiva al Congresso di Vienna, vede il protagonista Fulvio Imbriani (Marcello Mastroianni), giacobino e massone, fare ritorno alla casa paterna, dopo anni di esilio e clandestinità, travestito da frate.

Nel brindisi che vede coinvolta tutta la famiglia, è indicativo lo sguardo d'intesa tra il protagonista e la sua vecchia nutrice (l'unica ad averlo riconosciuto), e le parole sussurrate da lei a lui, come un tempo: "Bevi, bevi, fringuellino". Il vino diventa in tale occasione un veicolo di "bentornato" per il nobile rivoluzionario che, stanco delle velleità politiche dei suoi compagni, ritorna alla sua casa e al suo passato, per intraprendere una nuova vita.

Il vino diventa anche l'elemento centrale di uno dei momenti più intensi e lirici del film, ovvero quando il protagonista, convalescente da una lunga malattia, accompagna la sorella Esther in un canto che rievoca una vendemmia della loro infanzia, nonché il ricordo di un mondo "dorato" che non esiste più: «O com'è bella l'uva fogarina e come è bella saperla vendemmiar e far l'amor con la mia bella e far l'amore in mezzo ai prà». Tale duetto improvvisato, che si svolge nell'ampio e soleggiato terrazzo di Villa Imbriani,

diventa perciò un ultimo e nostalgico canto al vino, all'amore e ai bei tempi perduti.

Assai sovente il cinema italiano ha saputo poi fornire una rappresentazione del vino quale indicatore dello status sociale e delle differenze di classe. Un campione insuperabile di tale tipologia simbolica è senza dubbio costituito da *Ladri di biciclette* (1948), di Vittorio De Sica. Ai fini della nostra ricerca risulta alquanto significativa la sequenza della trattoria: quella che Bazin ha avuto modo di definire «un'oasi drammatica»⁴⁰ all'interno del film. In tale sequenza vediamo Antonio Ricci e il figlioletto Bruno interrompere il loro affannoso e vano deambulare domenicale in cerca della bicicletta rubata, per concedersi la “pazzia” di un pasto in trattoria. Qui essi riescono a dimenticare per qualche istante le proprie angustie, venendo invasi dall'allegria generale che si respira in quell'ambiente.

Proprio «il vino è la sostanza che favorisce nel personaggio [Antonio] la conversione passionale, il passaggio da uno stato disforico, connesso ai risultati negativi della sua ricerca, ad uno stato euforico»⁴¹. Purtroppo però tale euforia è destinata a dissolversi rapidamente, cioè non appena lo sguardo dei due si posa sull'abbondanza e sull'opulenza dei piatti e delle bevande che riempiono la tavola della famiglia posta di fronte a loro. La vista di tale scena li riporta crudelmente alla loro miserabile realtà. Se, quindi, da un lato, il frugale pranzo in trattoria, in compagnia del vino, si è rivelato per i due protagonisti una breve parentesi di gioia in un mare di desolazione, dall'altro lato proprio la visione delle pietanze e dei vini pregiati della tavola vicina rimarca senza pietà le inique differenze sociali e di classe.

Anche la commedia all'italiana ha saputo poi fornire validi esempi di rappresentazioni ascrivibili alla tipologia ora in esame. Come dimenticare, ad esempio, il piatto di spaghetti e il fiasco di Lambrusco che Nando Moriconi dapprima rifiuta ma poi divora e tracanna in *Un americano a Roma* (Steno, 1954)? In questo caso, gli spaghetti e il vino risultano elementi fortemente

⁴⁰ Cfr. A. Bazin, *Che cos'è il cinema?* (1958-1962), tr. it. di A. Aprà, Garzanti, Milano 2008, p. 311.

⁴¹ M. Coviello, *Il cinema italiano racconta il vino. Le vigne e le tavole, la produzione e il consumo consapevole*, cit., p. 31.

identificativi dell'Italia, in contrapposizione all'imperialismo culturale americano⁴².

Un altro esempio di commedia funzionale al nostro discorso è *Divorzio all'italiana* (1961), di Pietro Germi. Qui vediamo il barone Ferdinando (Fefé) Cefalù (Marcello Mastroianni) omaggiare di un vino pregiato il notevole avvocato De Marzi (seduto a un tavolo dello stesso ristorante), al fine di ingraziarselo in vista della macchinazione che sta mettendo a punto per sbarazzarsi della moglie.

Ma l'esempio inarrivabile di satira sociale attraverso il vino è costituito da *Straziami ma di baci sazi* (1968), di Dino Risi, in cui il vino, anzi, la degustazione del vino, si presta quale irresistibile elemento parodistico nei confronti della borghesia romana degli anni Sessanta.

Impagabile risulta la sequenza della festa privata tenuta nella propria villa da un ingegnere della borghesia bene romana, a cui appunto sono invitati politici corrotti e altri vari esempi di viscidati borghesi. Nel bel mezzo della festa, il cameriere Marino (Nino Manfredi) è incaricato dal padrone di casa di decantare una preziosa bottiglia religiosamente custodita nella sua cantina personale. Il tutto avviene sotto gli occhi attenti e adoratori dei convitati, in un clima quasi liturgico, come testimoniano le frasi dense di pathos pronunciate dall'ingegnere durante lo stappamento: «Silenzio!... Non è uno spettacolo! Se mai è liturgia. Avete sentito? Cloc. Che voce!». E poi, durante il versamento del vino nel bicchiere: «Versalo lentamente, così, come fosse nitroglicerina...». Poi il padrone di casa si esibisce in un plateale assaggio, con tanto di gargarismo, tra gli ospiti in attesa del responso, che non tarda ad arrivare: «Formidabile questo Frescobaldi del 1911, pensate: 57 anni! Avevo bevuto un Ricasoli magnifico, ma questo lo batte! Ha un che di mediceo!...». Quale disdetta però, per l'ingegnere, essere distolto da tale clima di estasi dal cameriere, che gli rivela il fatale errore commesso: «Ce semo sbagliati, ingegnè, 'sta bottiglia è della Cantina Sociale de Velletri, annata 1968». Alla sfuriata e ai pesanti insulti sbraitati dall'ingegnere contro di lui, il povero

⁴² Cfr. C. Bragaglia, *Sequenze di gola. Cinema e cibo*, cit., p. 124; A. Attorre, *Château Lumière. Brindisi ed ebbrezze al cinema*, cit., p. 104.

cameriere non può però trattenersi dal rispondergli: «E allora voi, ingegné, che cciavete fatto pure li gargarismi?»⁴³.

Ecco come la pungente satira di Risi, attraverso la degustazione del vino, colpisce il «degustatore “trombone”»⁴⁴, figura tipica di quella borghesia saccente e presuntuosa che ama circondarsi di vari status-symbols, tra cui appunto bottiglie di annate pregiate.

Un intento analogo – seppur perseguito attraverso un registro espressivo e stilistico completamente diverso – è quello che anima diversi film del regista spagnolo Luis Buñuel. Mi riferisco in particolare a *L'angelo sterminatore* (*El ángel exterminador*, 1962) e a *Il fascino discreto della borghesia* (*Le charme discret de la bourgeoisie*, 1972): in entrambi i film emerge la critica corrosiva di Buñuel nei confronti dei rituali borghesi, quali appunto i lauti banchetti innaffiati dallo champagne, emblemi della dimostrazione pubblica di ricchezza⁴⁵. Basti pensare, nel primo film, al brindisi indetto dal padrone di casa: stantio rituale borghese che il regista mette alla berlina proponendocelo per due volte consecutivamente⁴⁶.

A conclusione della tipologia in esame, merita un'attenzione particolare *Novecento* (1976) di Bernardo Bertolucci, in cui la presenza del vino assume in diverse sequenze una funzione identitaria e connotativa delle differenze di classe.

Particolarmente significativa risulta la sequenza del brindisi⁴⁷ indetto dal ricco proprietario terriero Alfredo Berlinghieri (Burt Lancaster) in occasione della nascita del nipote, anch'egli di nome Alfredo (che sarà interpretato, in età adulta, da Robert De Niro).

«Ciapa! Ubriacati! Brindate!... Basta lavorare!... Brindate!... Niente lavoro oggi. Vino speciale»: così grida nonno Alfredo, offrendo ai suoi braccianti le preziose bottiglie custodite come reliquie nella “ghiacciaia”, e brindando con Leo Dalcò, austero contadino anch'egli divenuto da poco nonno di Olmo. Leo, dopo l'iniziale rifiuto di bere, accetta il vino, restando però consapevole

⁴³ G. Rolandi, *Hostaria cinema. Gli italiani a tavola nei film. Cinquanta anni di ricette, aneddoti, storie*, Palombi Editori, Roma 2011, pp. 89-94.

⁴⁴ A. Attorre, *Château Lumière. Brindisi ed ebbrezze al cinema*, cit., p. 64.

⁴⁵ Cfr. C. Bragaglia, *Sequenze di gola. Cinema e cibo*, cit., p. 27.

⁴⁶ Cfr. ivi, p. 33.

⁴⁷ Cfr. R. Campari, “Il ‘tempo perduto’ in *Novecento*”, *La valle dell'Eden*, 10/11, 2002, p. 139.

dell'incolmabile differenza sociale che separa la vita dei proprietari terrieri da quella dei contadini come lui⁴⁸.

Differenza da lui ribadita anni dopo, nell'augurio da lui rivolto al nipote Olmo bambino, quando, sorseggiando un bicchiere di vino rosso, gli predice un futuro dignitoso ma fatto di fatica e povertà: «Cosa resterai sempre? Dalcò Olmo, paisà».

Tra i molteplici possibili richiami metaforici del vino (come pure del cibo), uno dei più suggestivi è quello che lo vede associato, da un lato, al sesso e, dall'altro, alla morte. Come ha avuto modo di sottolineare Lorenzo Bianciardi⁴⁹, tale valenza metaforica che associa il cibo/vino al consolidato binomio freudiano Eros/Thanatos è particolarmente ravvisabile in due cinematografie: quella cinese e, appunto, quella italiana. Della cinematografia cinese, non si può non citare almeno *Mangiare bere uomo donna* (*Yinshi Nan Nu*, 1994), di Ang Lee, in cui la preparazione e la degustazione del cibo diventano sin dal titolo un'ossessiva metafora sessuale ed esistenziale⁵⁰.

Venendo invece all'ambito cinematografico italiano, è inevitabile chiamare in causa *La grande abbuffata* (*La grande bouffe*, 1973), di Marco Ferreri. Oltre ai frequenti richiami all'eros – ben testimoniati da cibi ad alta simbologia sessuale come le ostriche⁵¹ – il tema dominante del film è costituito senza dubbio dal legame tra cibo e morte. Secondo Mario Sesti, infatti, il film di Ferreri è la storia di «un gruppo di goliardi di fine millennio che praticano, l'un l'altro, il suicidio amorevole via esofago»⁵².

Un ruolo di primo piano viene ricoperto appunto dal vino, qui raffigurato sia come ingrediente per preparare i vari piatti, sia come elemento indispensabile per effettuare i brindisi, come quello che Ugo (Ugo Tognazzi) e Philippe (Philippe Noiret) dedicano ai loro due amici morti, con le significative

⁴⁸ Cfr. A. Attorre, *Château Lumière. Brindisi ed ebbrezze al cinema*, cit., p. 130.

⁴⁹ Cfr. L. Bianciardi, *Il sapore di un film. Cinema, sensi e gusto*, Protagon, Siena 2011, pp. 126-127.

⁵⁰ Cfr. ivi, pp. 139-233.

⁵¹ J. Keller, *Food, Film and Culture: A Genre Study*, McFarland & Company, Jefferson 2006, p. 54.

⁵² M. Sesti, "La grande bouffe", [on-line], in *Treccani.it – Enciclopedia del Cinema*. Pubblicato nel 2004, consultato in data 6 ottobre 2015. Disponibile all'indirizzo: [http://www.treccani.it/enciclopedia/la-grande-bouffe_\(Enciclopedia-del-Cinema\)/](http://www.treccani.it/enciclopedia/la-grande-bouffe_(Enciclopedia-del-Cinema)/).

parole pronunciate da Ugo: «Alzo il mio bicchiere, non so a che cosa ma alzo il mio bicchiere». Nel film di Ferreri, come ha messo in luce sapientemente Cristina Bragaglia, il connubio tra vino e morte trova ulteriore conferma dai vari ed espliciti riferimenti al mito di Don Giovanni⁵³.

Il grottesco e surreale film di Ferreri ci offre il destro di introdurre un altro film assai illuminante ai fini del nostro discorso: *Il Casanova di Federico Fellini* (1976). Il film di Ferreri e quello di Fellini sono stati messi in relazione tra loro – e in un certo senso in opposizione – da Raul Grisolia⁵⁴. Secondo quest'ultimo, l'abbuffata di cibo e di vino nel film di Ferreri presenterebbe risvolti assai più inquietanti e aberranti rispetto ai banchetti e ai brindisi felliniani, votati invece più alla teatralità e al godimento dei piaceri della vita.

Pur con le dovute differenze, tuttavia, anche nel *Casanova* felliniano il cibo e il vino rivestono una funzione allegorica di rilievo. D'altronde, come ci ricorda giustamente Coviello, la tavola imbandita è di per sé una costante nel cinema di Fellini: «Dalla varietà delle pietanze e delle bevande alle voci dei convitati che si sovrappongono producendo il chiasso della festa: la rappresentazione della tavola ben si accorda con la tendenza del cinema felliniano a costruire quel racconto ad episodi con cui è scandita la narrazione filmica, dei sipari corali sovraccarichi di personaggi dai caratteri comici e grotteschi, dove abbondano gli elementi scenografici e i dettagli»⁵⁵.

Si va allora dalla luculliana cena di Trimalcione nel *Fellini-Satyricon* (1969) ai tavoli affollati delle osterie popolari in *Roma* (1972), fino al movimentato pranzo di famiglia in *Amarcord* (1973).

Nel caso specifico del *Casanova*, il brindisi a calici levati diventa il sigillo con il quale si salda il nuovo sodalizio amoroso tra il celebre seduttore veneziano e la sua giovane amante Henriette.

Sul versante diametralmente opposto rispetto alla valenza sessuale e mortuaria appena analizzata, si situa invece la concezione sacrale, spirituale e religiosa del vino.

⁵³ Cfr. C. Bragaglia, *Sequenze di gola. Cinema e cibo*, cit., p. 94.

⁵⁴ Cfr. R. Grisolia, Abstract della relazione al Convegno *Image (s) et sensorialité: le corps et le vin*, Bordeaux 2003.

⁵⁵ M. Coviello, *Il cinema italiano racconta il vino. Le vigne e le tavole, la produzione e il consumo consapevole*, cit., p. 37.

Lo storico Daniel Roche ci ricorda come il vino e la vigna vengano spesso rappresentati, nell'Antico come nel Nuovo Testamento, quali metafore della saggezza divina e del popolo di Dio⁵⁶.

In ambito cinematografico, precursore in tal senso risulta il celeberrimo film spagnolo *Marcellino pane e vino* (Ladislao Vajda, 1955), in cui appunto il pane e il vino offerti dal piccolo protagonista alla statua del crocifisso assurgono a simbolo della povertà e della carità cristiane.

Nel cinema italiano, la rappresentazione in chiave sacrale e religiosa del vino ricorre soprattutto nell'ambito delle pellicole cinematografiche sulla vita di Gesù. Vero e proprio caposcuola in tal senso risulta *Il Vangelo secondo Matteo* (1964), di Pier Paolo Pasolini. La sequenza dell'Ultima cena costituisce non a caso uno dei momenti maggiormente toccanti e intensi del film. Ai fini del nostro discorso, si noti il duplice registro con cui ci viene rappresentato il vino (come, d'altronde, pure il cibo): da un lato, quanto mai materiale e terreno – come dimostra il “naturalistico” rumore in presa diretta del vino versato dal fiasco nei bicchieri degli apostoli –, ma dall'altro lato, al contempo, autentico e religioso «sangue di Cristo», «sparso in remissione dei peccati».

Il regista italiano che maggiormente si è distinto per un uso in chiave spirituale dell'elemento “vino” è stato però senza dubbio Ermanno Olmi.

Ciò emerge già fin dalla sua opera di esordio *Il tempo si è fermato* (1959), in cui il passaggio all'età adulta del giovane protagonista Roberto è simbolicamente scandito dal momento in cui egli sorseggia la grappa curativa offertagli dall'anziano Natale. Il film si presenta come una parabola sul rapporto tra gli uomini e la natura, dove i piccoli gesti quotidiani, quali appunto bere un bicchiere di vino, costituiscono, secondo le parole di Virgilio Fantuzzi, «una sorta di ritualità naturale»⁵⁷.

Ma è soprattutto in *Centochiodi* (2007) che il vino assurge a una funzione puramente sacrale. Intorno al desco dello sconosciuto straniero si riunisce infatti la comunità che vive nel borgo vicino al fiume, condividendo lo stesso

⁵⁶ Cfr. D. Roche, *Storia delle cose banali* (1997), tr. it. di M. Cannarsa, Editori Riuniti, Roma 2002, p. 304.

⁵⁷ V. Fantuzzi, “Il cristiano muore ogni giorno e ogni giorno rinasce”, in A. Aprà (a cura di), *Ermanno Olmi*, Marsilio, Venezia 2003, pp. 38-69:40.

vino: immagine, questa, che non può non rimandare all'iconografia cristiana dell'Ultima Cena.

Il vino quale metafora del sacro e dello spirituale è un elemento-chiave anche nel cinema del regista georgiano Otar Iosseliani. Assai significativo risulta a tal riguardo il suo film *Lunedì mattina* (*Lundi matin*, 2002), in particolare per la celebre battuta pronunciata dal protagonista francese Vincent, che può funzionare anche da suggestiva chiusa al nostro discorso: «Al mio paese il vino è una questione puramente gastronomica, di gusto; qui in Italia, invece, è una questione spirituale».